

# Меню - Понедельник (06.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Свежие огурцы со сметаной салат	свежие огурцы, яйцо, лук зеленый, сметана	120 г.	65 руб.
Домашний салат	яйцо, ветчина, огурец соленый, картофель, морковь, лук, горошек консервированный, майонез	120 г.	65 руб.
Цезарь салат	салат китайский, куриное филе, зелень, сухари пшеничные, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Салат из крабовых палочек	крабовые палочки, свежий огурец, яйцо, консервированная кукуруза, майонез	120 г.	65 руб.
Закуска сырная	сыр эдам, морковь, яйцо круиное, огурец свежий. майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Борщ по-беларуски	Интерпретация на тему классического борща. Отсутствие капусты и особым способом приготовленная свекла наполняет это борщ особым вкусом цветом и ароматом. В приготовлении используется копчености и ароматные специи. Подается со сметаной	250 г.	50 руб.
Базартма (картофельный с окорочками)	Базартма (картофельный с окорочками)	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Сардельки отварные	Сардельки отварные	120 г.	120 руб.
Люля-кебаб из свинины с маринованным луком	Измельченная свиная мякоть смешивается куриным филе и репчатым луком , черным молотым перцем, солью и кориандром. Формуется овальная котлета и запекается в духовом шкафу до золотистой корочки. Подается с маринованным луком и измельченной зеленью	110 г.	120 руб.
Кижуч под маринадом	Кижуч под маринадом	110 г.	120 руб.
Зразы куриные с грудинкой	Куриное филе измельчается с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Начинка из копченой грудинки, зеленого лука и майонеза. Зраза запекается в духовом шкафу до готовности	110 г.	120 руб.
Бифштекс по Казачьи 1/110	Бифштекс по Казачьи 1/110	110 г.	120 руб.
Айришью из свинины	Нарезанные крупными кусками мясо и овощи, заправленные ароматными приправами и свежими травами тушатся в жаровом шкафу до готовности.	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Фасоль стручковая с чесноком	Фасоль стручковая с чесноком	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Плов со свининой	Рассыпчатый плов приготовленный по классической рецептуре с кусочками обжаренной свинины и овощей.	240 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
<b>Напиток</b>			
Узвар	компотная смесь с сахаром	200 г.	20 руб.

# Меню - Вторник (07.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Салат из помидоров и огурцов 120	свежие огурцы, помидоры, лук репка, зелень, растительное масло	120 г.	65 руб.
Калейдоскоп салат	морковь, свекла, капуста белокочанная, кабачки, болгарский перец, свежий огурец, масло растительное	120 г.	65 руб.
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	65 руб.
Капуста с огурцом салат	капуста белокочанная, свежий огурец, морковь, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
Картофельный с курин. филе салат	кур.филе, картофель, китайский салат, яйцо, сыр, батон, майонез	130 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Лагман с говядиной	одно из известнейших блюд среднеазиатской кухни, представляющее собой отварную длинную лапшу и тушеное с овощами мясо в подливке, в состав которой входит морковь, картофель, сладкие перцы, томаты, репчатый лук, чеснок и ароматные специи	250 г.	50 руб.
Грибовница	старинное русское блюдо, с добавлением взбитых яиц свежих овощей и ароматных грибов	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Котлета из карбоната	Порционно нарезанный свиной карбонад запанированный в сухарях с применением специй и обжаренный во фритюре	110 г.	120 руб.
Гуляш из говядины	Порционно нарезанная говядина высшего сорта обжаривается с репчатым луком до золотистой корочки. Тушится в красном соусе на основе томатной пасты с добавлением соли, черного молотого перца и лаврового листа до готовности	120 г.	120 руб.
Мясо по-французски	Мякоть свинины измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью, черным молотым перцем и кориандром. Формуется мясная лепешка и запекается с пассированным луком и ломтиком помидора под сырной «шапкой»	120 г.	120 руб.
Биточек из куриного филе с сыром	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с сыром, солью и черным молотым перцем. Формуется круглый биточек, панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки	110 г.	120 руб.
Белая рыба в панировке с сыром	Порционно нарезанное филе белой рыбы панированное в сухарях, с добавлением соли и специй и запеченная с тертым сыром	110 г.	120 руб.
Окорочок куриный жареный (гриль)	Порционно нарезанные куриные окорочка маринуются с ароматными специями и солью. Обжариваются на гриле до золотистой корочки	150 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Голубцы ленивые	Мясная котлета с добавлением пассированной капусты, лука, моркови и риса, тушеная в духовом шкафу. Подается с соусом собственного производства.	180 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	20 руб.

# Меню - Среда (08.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Салат из спаржи	спаржа, морковь, масло растительное, корейская заправка для моркови.	120 г.	65 руб.
Сплошная польза салат	капуста белокочанная, сельдерей, апельсин, морковь, лук зеленый, растительное масло	120 г.	65 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
Курица под шубой салат	куриное филе, картофель, морковь, яйцо, грецкие орехи, лук репка, грибы, майонез	120 г.	65 руб.
Крабовые палочки с зеленым луком салат	огурце свежий, крабовые палочки, яйцо куриное, лук зеленый, майонез	120 г.	65 руб.
Оливье салат	колбаса вареная, соленый огурец, картофель, морковь, яйцо, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп сырный	ароматный крем суп приготовленный из нежнейшего плавленого сыра и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Рассольник по-Ленинградски	наваристый густой суп, основным из ингредиентов которого являются соленые огурцы, и ароматные специи	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Рулет из карбоната	Порционно нарезанный карбонат отбивают для мягкости с солью, перцем и кориандром. Формуется рулет с начинкой из соленых огурцов, пассированного лука с морковью, майонезом и сыром. Запекается до готовности в жарочном шкафу	150 г.	120 руб.
Кордон блю классическая	Нежная куриная грудка панированная в сухарях запекается с ломтиком сыра и ветчины внутри.	120 г.	120 руб.
Сосиски с кетчупом	Отварные сосиски подаются с томатным кетчупом	140 г.	120 руб.
Куриное филе в панировке с сыром	Порционно нарезанное куриное филе панируется в сухарях, с добавлением соли и молотого перца и запекается в жарочном шкафу под «шапкой» из тертого сыра	110 г.	120 руб.
Котлета из индейки	Котлета из измельченного филе индейки с добавлением репчатого лука и ароматных специй, панированная в сухарях и обжаренная на растительном масле	110 г.	120 руб.
Печень по строгановски	Говяжья печень нарезается соломкой и обжаривается с репчатым луком с добавлением соли и черного молотого перца. Тушится до готовности в соусе на основе сметаны и томатной пасты.	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рагу овощное	Рагу овощное	150 г.	35 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
<b>Напиток</b>			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

# Меню - Четверг (09.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Морская капуста с крабовыми палочками салат	морская капуста, морковь, крабовые палочки, кукуруза консервированная, майонез	120 г.	65 руб.
Помидоры с сыром салат	помидор, сыр, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Немецкий салат	колбаса в/к, картофель, соленые огурцы, морковь, консервированный горошек, яйцо, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Свекольник	ароматный свекольный суп на наваристом курином бульоне без добавления капусты	250 г.	50 руб.
Солянка домашняя	блюдо традиционной русской кухни, густой пряный и острый суп, сваренный на крепком мясном бульоне с обязательным добавлением солёных огурцов	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Бифштекс с яйцом	Говядина высшего сорта измельчается и смешивается с репчатым луком, солью, молотым черным перцем и кориандром. Формуется бифштекс и обжаривается на растительном масле. При подаче на бифштекс выкладывается яичница «глазунья» из одного яйца	110 г.	120 руб.
Котлета из горбуши	Красная рыба филеруется и измельчается с добавлением пассированного лука, соли, перца и прованских трав. Фармуется классической формы котлета и запекается в жарочном шкафу до готовности	110 г.	120 руб.
Куриное филе в сырной корочке	Порционно нарезанное куриное филе маринуется в смеси соли и черного молотого перца. Запекается в жарочном шкафу под «шапочкой» из сыра, куриного яйца и майонеза.	115 г.	120 руб.
Свинина натур. запеченная с помидором и сыром	Порционно нарезанная свиная шея маринуется с черным перцем, кориандром и солью и запекается с ломтиком помидора под сырной шапочкой.	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	35 руб.
Рис со смесью паприкаш	Рис со смесью паприкаш	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Рагу из от. мяса с овощами	Говядина порционно нарезается и отваривается до готовности в бульоне с добавлением соли, перца, кориандра и лаврового листа. Картофель, лук, морковь, помидоры нарезаются крупно и пассируются на растительном масле. Овощи смещиваются с отварной говядиной и томятся вместе до готовности.	240 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

# Меню - Пятница (10.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Фунзоча салат	фунчоза, морковь, перец болгарский, чеснок, масло оливковое	120 г.	65 руб.
Весенний салат	яйцо, сыр, свежие огурцы, помидоры, майонез	120 г.	65 руб.
Столичный салат	куриное филе, яйцо, картофель, морковь, огурцы соленые, горошек консервированный, майонез	120 г.	65 руб.
Свекла с зеленым горошком	свекла, горошек зеленый, зелень, масло растительное	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Суп гороховый с копченостями	Аппетитный гороховый суп с копченостями - это как раз то блюдо, которым хочется сытно и вкусно пообедать. Суп готовится на копченых свиных ребрышках с добавлением обжаренной варено-копченой грудинки что придает ему насыщенный вкус и замечательный яркий аромат	250 г.	50 руб.
Суп картофельный с гречкой и курицей	легкий суп на курином бульоне с морковью и небольшим количеством лука	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Окорочок "Хнели"	Окорочок "Хнели"	150 г.	120 руб.
Котлета рубленая по-домашнему	Куриное филе рубится на небольшие кусочки и смешивается с измельченной свиной, солью, черным молотым перцем и кориандром. Котлета панируется в сухарях и жарится в духовом шкафу до образования золотистой корочки.	110 г.	120 руб.
Котлета Пожарская	Котлета из измельченного куриного филе с добавлением репчатого лука и ароматных специй, панированная в сухарях и обжаренная на растительном масле. Начинка из сыра, сливочного масла и рубленой зелени (укроп, петрушка)	110 г.	120 руб.
Говядина в горчичном соусе	Мясо говядины нарезанное кубиком тушится с репчатым луком с добавлением соли, специй и горчицы.	120 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Капуста тушеная	Капуста тушеная	150 г.	35 руб.
Макароны отварные	Макароны отварные	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Жаркое по русски (свинина, грибы)	Мякоть свинины нарезается кубиком и обжаривается до готовности с репчатым луком с добавлением соли, черного молотого перца и кориандра. Смешивается с пассированными грибами, морковью и отварным картофелем. Тушится до готовности. Подается с рубленой зеленью	240 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
<b>Напиток</b>			
Каркаде напиток	Каркаде напиток	200 г.	20 руб.

# Меню - Суббота (11.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Русская красавица салат	куриное филе, ветчина, яйцо, картофель, консервированный горошек, огурец свежий, майонез	120 г.	65 руб.
Радуга салат	помидор, огурец, кукуруза, сыр, крабовые палочки, майонез	120 г.	65 руб.
Салат из помидор с морковью и яблоком	помидор, морковь, яблоки, огурец свежие, масло растительное	120 г.	65 руб.
Рубин салат	свекла, сыр, яйцо, зеленый горошек, зелень, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Борщ	Аппетитный густой борщ, приготовленный по традиционному рецепту на основе свеклы, курицы, белокочанной капусты и моркови с добавлением ароматных специй, отличается насыщенным вкусом с пряными нотками.	250 г.	50 руб.
Суп картофельный с перловкой	Вкусный наваристый картофельный суп сваренный на курином бульоне с добавлением очень полезной перловой крупы	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Котлета мясная	Мякоть свинины и куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Формуется котлета, панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки	110 г.	120 руб.
Куриное филе в панировке с сыром	Порционно нарезанное куриное филе панируется в сухарях, с добавлением соли и молотого перца и запекается в жарочном шкафу под «шапкой» из тертого сыра	110 г.	120 руб.
Свинина запеченная с помидором и сыром	Запеченные медальоны из рубленой свинины с добавлением пассированного лука украшают ломтиком свежего помидора с аппетитной сырной корочкой.	110 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Картофель отварной	Картофель отварной	150 г.	35 руб.
Рис отварной	Рис отварной	150 г.	35 руб.
Спагетти отв.	Спагетти отв.	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Плов с куриным филе	Обжаренное на растительном масле куриное мясо тушится с морковью и репчатым луком с применением ароматных специй и рассыпчатого риса до готовности	240 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленного сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	200 г.	20 руб.

# Меню - Воскресенье (12.05.2024)

Название	Описание	Вес	Стоимость
<b>Салат</b>			
Салат из фасоли со свежим огурцом и сухариками	фасоль консервированная, свежий огурец, пшеничные сухарики, зелень, чеснок, майонез	120 г.	65 руб.
Мимоза салат	картофель, морковь, яйцо, сыр, рыбные консервы, майонез	120 г.	65 руб.
Свекла по-Бородински салат	свекла, огурец соленый, майонез, сыр	120 г.	65 руб.
Аппетитный салат	ветчина, сыр, яйцо, свежий огурец, майонез	120 г.	65 руб.
<b>Первое блюдо (суп)</b>			
Лапша куриная	легкий диетический суп сваренный на курином бульоне, с добавлением макаронных изделий твердых сортов, и свежих овощей	250 г.	50 руб.
Суп Харчо с говядиной	национальный грузинский суп на говяжьем бульоне, достаточно острый и с характерным пряным ароматом	250 г.	50 руб.
<b>Второе блюдо</b>			
Говядина по-суздальски	Говядина по-суздальски	120 г.	120 руб.
Куриное филе рубленное запеченое с помидорами	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Запекается с пассированным луком смешанным с майонезом , с долькой помидора под сырной «шапочкой»	110 г.	120 руб.
Котлета куриная	Куриное филе измельчается вместе с репчатым луком и смешивается с солью и черным молотым перцем. Формуется котлета, панируется в сухарях и запекается в жарочном шкафу до золотистой корочки	110 г.	120 руб.
Окорочок Золотой петушок	Порционно разделанный куриный окорочок маринуется с солью и молотым перцем и запекается в духовом шкафу с «шапкой» из тертой моркови и репчатого лука	150 г.	120 руб.
<b>Гарнир</b>			
Каша перловая рассыпчатая	Каша перловая рассыпчатая	150 г.	35 руб.
<b>Второе блюдо не требующее гарнира</b>			
Бигус из свежей капусты по -Польски	Традиционное для польской кухни второе блюдо из капусты и мяса имеющие вариации в белорусской, украинской и литовской кухне. В России данное блюдо часто называют солянкой.	220 г.	155 руб.
<b>Кондитерское изделие</b>			
Пицца 1/100	тесто дрожжевое, сосиски, помидоры, лук репка, огурцы соленые, перец болгарский, грудинка в/к, зелень, кетчуп, майонез, сыр моцарела	100 г.	55 руб.
Хачапури	Дрожжевое тесто с начинкой из плавленого сыра. Верх изделия посыпан кунжутом	90 г.	30 руб.
Лесной Муравейник	Лесной Муравейник	70 г.	30 руб.
<b>Напиток</b>			
Компот из свежих яблок	Компот из свежих яблок	0.2 г.	20 руб.